



Menu de La Saint-Valentin 2019

La mise en bouche

Vichyssoise de légumes oubliés

L'entrée

Le foie gras de canard des landes et gelée de vin rouge,

Crème de dattes, grué de cacao et pain aux céréales

Le Plat

Les coquilles Saint-Jacques à la plancha, courge doubeurre écrasée,

Velouté de châtaignes et lard croustillant

Dessert

Chocolat grand cru senteur fleur de Rose

Menu au tarif de 45 € prix net ttc, hors boissons